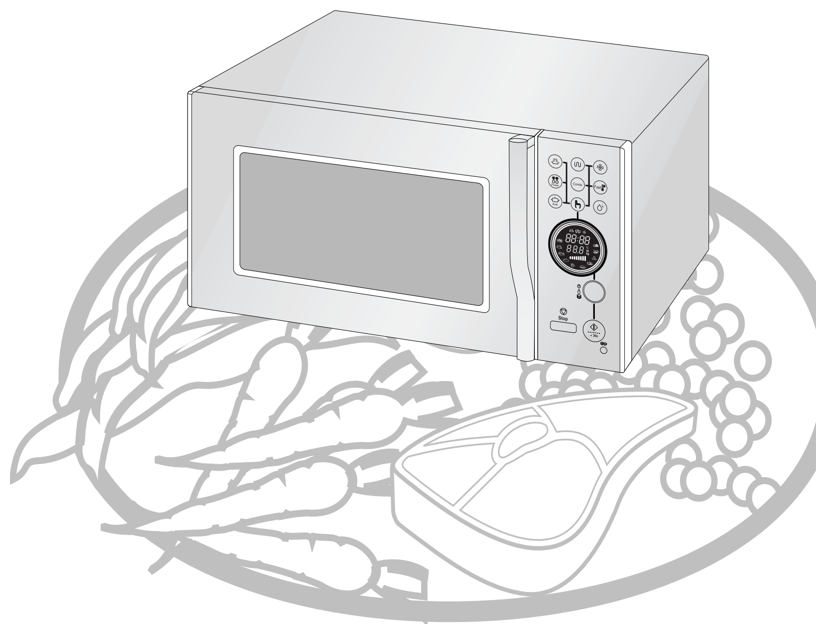
SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการปรุงอาหาร

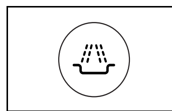
CE1185GW
CE1185GB
CE1185UB



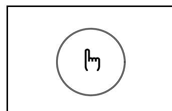
Code No.: DE68-03064J

TH

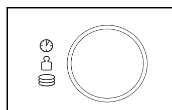
ฉันต้องการอบอาหาร



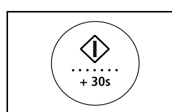
1. กดปุ่มไมโครเวฟ (**Microwave**) ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



2. กดปุ่มเลือก (**Select**) จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ

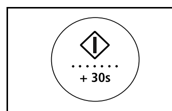


3. เลือกเวลาปรุงโดยหมุน **ปุ่มหมุน** ตามต้องการ ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



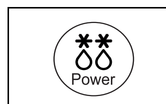
4. กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**)
   ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น
   ◆ เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ฉันต้องการเพิ่มเวลาอบอีก 30 วินาที

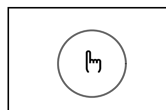


ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** ( ) หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

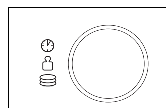
ฉันต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



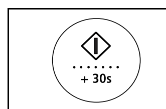
1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา
   กดปุ่มละลายน้ำแข็ง (**Power Defrost**)
   ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



2. เลือกประเภทอาหารโดยกดปุ่มเลือก (**Select**) จนกว่าประเภทอาหารที่ต้องการจะปรากฏ
   ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ



3. เลือกน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่ม เลื่อน** ตามต้องการ
   ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



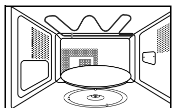
4. กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**)
   ผลลัพธ์: เริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง
   ◆ เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

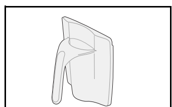
TH

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

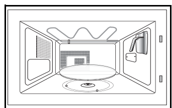
- ☛ *ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)*
- ☛ *ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น*
- ☛ *เพื่อให้การทำความสะอาดสมบูรณ์ยิ่งขึ้น โปรดใช้ฟังก์ชันขจัดกลิ่นหลังจากการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ*
- ☛ *หากประตูเปิดอยู่ระหว่างการทำงานนี้ ข้อความ "E-01" จะปรากฏขึ้น (น้ำที่อยู่ในเตาอบจะร้อนมาก เนื่องจากมีการทำความสะอาดด้วยไอน้ำอยู่)*



1. *เปิดประตู*

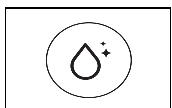


2. *เติมน้ำภายในถ้วยให้ถึงขีด (ปริมาณ 50 มล.)*

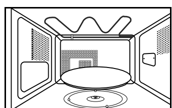


3. *โปรดใส่ถ้วยน้ำที่ด้านขวาของเตาอบ*

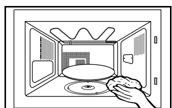
4. *ปิดประตู*



5. *กดปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (**Steam clean**) (ไฟจะสว่างระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)*



6. *เปิดประตู*

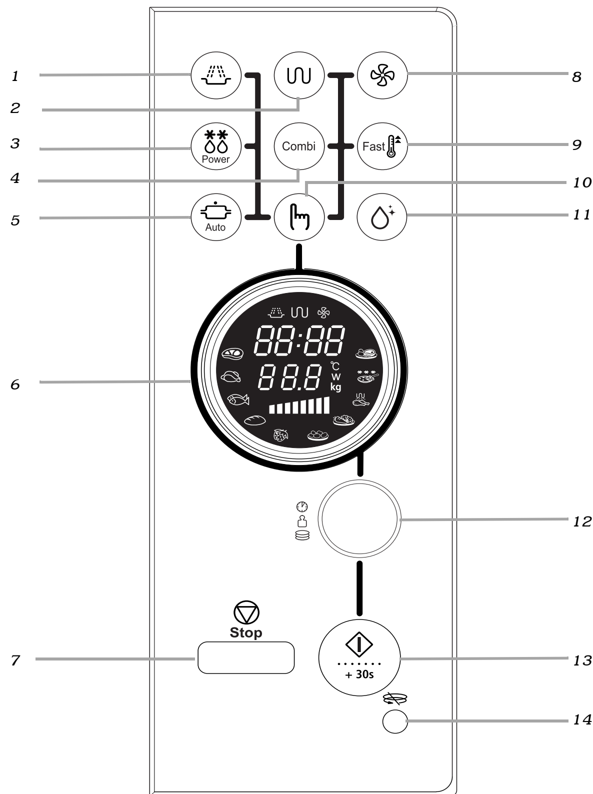


7. *โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์*

คำเตือน!

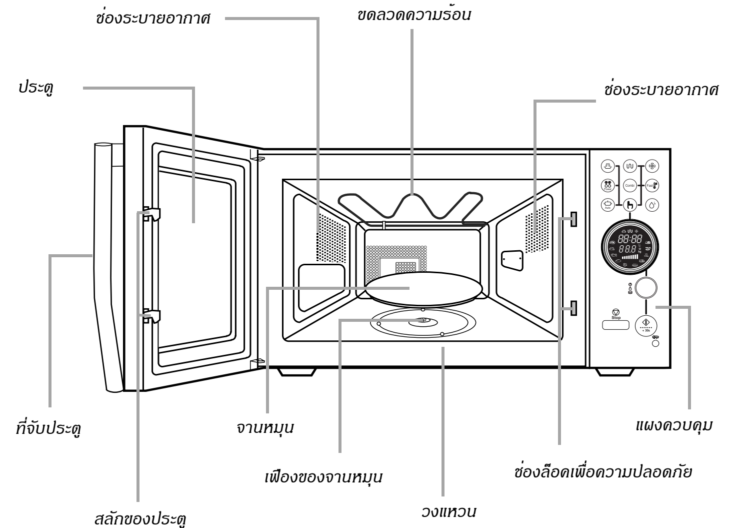
- *ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น*
- *เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้*

แผงควบคุม



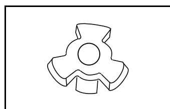
1. ปุ่มไมโครเวฟ (MICROWAVE)
2. ปุ่มย่าง (GRILL)
3. โหมดคุณสมบัติละลายน้ำแข็ง
4. ปุ่มผสม (COMBINED)
5. โหมดคุณสมบัติปรุงอัตโนมัติ
6. จอแสดงผล
7. ปุ่มหยุด/ยกเลิก (STOP / CANCEL)
8. ปุ่มอบความร้อน (CONVECTION)
9. ปุ่มอุ่นอาหารด่วน (FAST PREHEAT)
10. ปุ่มเลือก (SELECT)
11. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
12. ปุ่มหมุน
13. ปุ่มเริ่มต้น
14. ปุ่มปิด/เปิดจานหมุน

เตาอบ

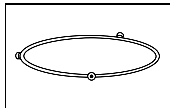


อุปกรณ์เสริม

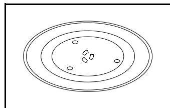
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



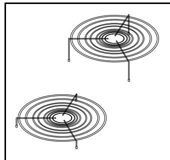
1. **เฟือง** *เพื่อวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ*
   วัตถุประสงค์: *เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน*



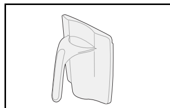
2. **วงแหวน** *เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ*
   วัตถุประสงค์: *วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน*



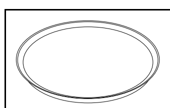
3. **จานหมุน** *วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง*
   วัตถุประสงค์: *จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย*



4. **ตะแกรงโลหะ** *(ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ) เพื่อวางบนจานหมุน*
   วัตถุประสงค์: *คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง* **คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**



5. **ถ้วยน้ำสำหรับทำความสะอาด** *เพื่อวางไว้ที่ด้านขวาของเตาอบ*
   วัตถุประสงค์: *ใช้ในการทำความสะอาด*



6. **จานรอง** *ใช้วางบนจานหมุน*
   วัตถุประสงค์: *จานรองนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซากรอบ*

การใช้คู่มือฉบับนี้

TH

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเครื่องใหม่ของคุณ ดังนี้

- ***ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะ***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสามประเภท ได้แก่

- ***การปรุง (การใช้ไมโครเวฟ)***
- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***การเพิ่มเวลาอบ 30 วินาที หากอาหารของคุณไม่สุกเพียงพอ หรือต้องมีการอุ่นเพิ่มเติม***

ที่ท้ายคู่มือเล่มนี้จะมีภาพประกอบของเตาอบ พร้อมด้วยตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ บนแผงควบคุม

ภาพประกอบของคำแนะนำทีละขั้นตอนจะเป็นสัญลักษณ์สองแบบ


ข้อมูลสำคัญ


หมายเหตุ

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาด และเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้ง หลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต
โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล
(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

TH

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
โปรดอ่านโดยละเอียดและเก็บไว้อ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะปรุงอาหารหรือของเหลวด้วยเตาไมโครเวฟ โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจเกิดประจุไฟฟ้า และอาจทำให้เตาอบเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด กระปุก หรือภาชนะอื่น ๆ ที่ผนึกแน่นหนาหรือใช้สุญญากาศ เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก

   เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย

   เคล็ดลับ: วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟ หากคุณเปิดให้เตาทำงานขณะที่ว่างอยู่

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ เนื่องจากมีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

   สาเหตุ: จานบางชนิดดูดซับไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ทำให้จานเหล่านี้ร้อนจัด

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   สาเหตุ: ผนังอาจร้อนพอที่จะลวกผิวหนังได้ แม้ว่าจะอบอาหารเสร็จแล้ว และมีลักษณะเหมือนไม่มีความร้อนก็ตาม โปรดอย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดอันตรายจากไฟที่อาจเกิดขึ้นในช่องด้านในของเตาอบ
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - หากมีควันไฟ อย่าเปิดประตูเตาอบทันที และปิดเครื่องหรือถอดสายไฟออกจากที่เสียบ

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ
   - คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น
   - เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวก คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่นร้อน
   - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
     * จุ่มมือในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
     * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
     * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
   - **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดปากแคบอาจระเบิดได้หากได้รับความร้อนมากเกินไป
   - **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
   - **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
   - ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้า ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

    สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
    - ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

    สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12. อาจมีเสียง “คลิก” เกิดขึ้นขณะเครื่องทำงาน โดยเฉพาะในโหมดละลายน้ำแข็ง

    สาเหตุ: เมื่อมีการเปลี่ยนระดับไฟฟ้าของเครื่อง อาจมีเสียงดังขึ้น อาการปกติ

13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย หลังจากที่พักการทำงานเป็นเวลา 30 นาที คุณจะสามารถใช้เตาได้อีกตามปกติ
    - คุณไม่ต้องตกใจหากเครื่องไมโครเวฟยังทำงานหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว

      สาเหตุ: ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาให้ระบายอากาศเป็นระยะเวลาครู่หนึ่ง โดยที่ไมโครเวฟไม่ทำงาน (MWO) เพื่อที่จะระบายความร้อนของชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อมีการกดปุ่มหยุดหรือเปิดประตูหลังจากการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน (MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+ CONVECTION) เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ ″0″ สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

คำเตือน:
อย่าใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:
โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:
โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

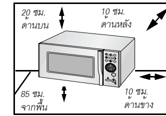
คำเตือน:
ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน:
โครงกรอบและประตูของเตาจะร้อนเมื่ออบอาหารด้วยความร้อนหรือแบบผสม

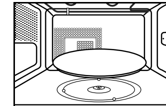
 **ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีเฟือง วงแหวน หรือจานหมุน

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

คุณสามารถวางเตาไมโครเวฟนี้ได้แทบทุกแห่ง (พื้นที่บนเคาเตอร์หรือชั้นในครัว รถเข็นของ โต๊ะ)



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องระบายอากาศเพียงพอ โดยเว้นระยะห่าง 10 ซม. (4 นิ้ว) จากด้านหลังและด้านข้างของตัวเครื่อง และเว้นระยะ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบน และ 85 ซม. (33 นิ้ว) จากพื้น



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

 **ห้าม** บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลง และจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง

 เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

 **ห้าม** ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

TH

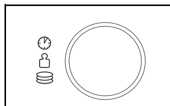
TH

การตั้งเวลา

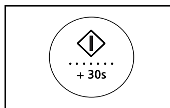
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เวลาจะแสดงเป็นแบบ 24 ชั่วโมงเท่านั้น คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- ***เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก***
- ***หลังจากไฟฟ้าดับ***

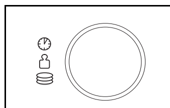
 *อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว*



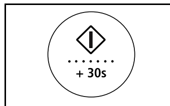
1. *หมุน* **ปุ่มหมุน** *เพื่อตั้งชั่วโมง*
ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



2. *กดปุ่มเริ่มต้น* **(start** ◇ *)*
ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ



3. *หมุน* **ปุ่มหมุน** *เพื่อกำหนดนาที*
ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



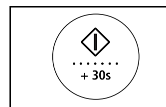
4. *เมื่อตั้งเวลาแล้ว ให้กดปุ่มเริ่มต้น* **(start** ◇ *)*
ผลลัพธ์: *เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ*

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่าย ๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านหัวข้อ "ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา" ในหน้าถัดไป

 *เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100% - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น*

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู



กดปุ่มเริ่มต้น **(Start** ◇ *) และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่มเริ่มต้น* **(Start** ◇ *) ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ*

ผลลัพธ์: *เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด*

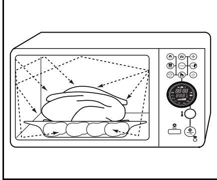
เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***อุ่นอาหาร***
- ***อบอาหาร***

หลักการอบอาหาร



1. *ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน*
2. *อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร*
3. *เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้น ๆ:*
   - *ปริมาณและความหนาแน่น*
   - *ปริมาณน้ำภายในอาหาร*
   - *อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)*



เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้น แม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- *อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน*
- *อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด*

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะต้องใช้เวลา หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

◆ *ต่อไปนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ*
- *เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ*
- *มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ*
- *มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ*
- *มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ*

◆ *อาหารไม่สุกเลย*
- *คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่มเริ่มต้น (**Start** ◇) แล้วหรือไม่*
- *ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่*
- *มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่*

◆ *อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ*
- *คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่*
- *ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่*

◆ *มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ*
- *คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่*
- *คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่*
- *แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่*

◆ *เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์*
- *คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน อาการปกติ*
  - * *วิธีแก้ปัญหา: จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ*
- *ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล*
  - * *วิธีแก้ปัญหา: ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่*

◆ *ข้อความ "E-25" ปรากฏขึ้น*
- *ข้อความ "E-25" จะปรากฏอัตโนมัติ ก่อนหน้าที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกินไป หากข้อความ "E-25" ปรากฏขึ้นให้กดปุ่ม " ▽ " เพื่อใช้โหมดเริ่มต้น*

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้

- ***หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ***
- ***รายละเอียดของการรับประกัน***
- ***คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน***

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

TH

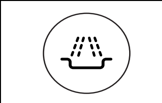
TH

การอบ/อุ่นอาหาร

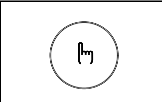
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

☛ *โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง*

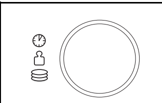
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



1. *กดปุ่ม* **Microwave**( )
   ผลลัพธ์: *หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:*
   ( ) *(โหมดไมโครเวฟ)*
   ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ

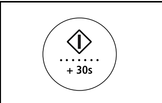


2. *เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่มเลือก* **(Select** *) จนได้ระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูรายละเอียดในตารางแสดงระดับพลังงานด้านล่าง*
   ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ



3. *กำหนดเวลาปรุงอาหารโดยหมุน* **ปุ่มหมุน**
   - *ตัวอย่าง: สำหรับการปรุงเป็นเวลา 3 นาที 30 วินาที ให้หมุนปุ่มหมุนไปทางขวาเพื่อกำหนดค่า 3:30*

   ผลลัพธ์: *เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น*
   ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



4. *กดปุ่ม* **Start** *( )*
   ผลลัพธ์: *ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:*
   ◆ *เตาอบจะส่งเสียงเตือนและข้อความ "0" จะกะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง*

✉ *หากคุณต้องการทราบระดับพลังงานปัจจุบันของเตาอบ ให้กดปุ่มเลือก* **(Select** *) หนึ่งครั้ง*
หากคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการอบอาหาร ให้กดปุ่ม **Select** *( ) สองครั้งขึ้นไป เพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ*

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว:

✉ *หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้ระดับพลังงานสูงสุด (900W) คุณสามารถกดปุ่ม* **+30s** *( ) เพื่อเพิ่มเวลาปรุงครั้งละ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที*

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชันระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	*100 %*	*900 วัตต์*
สูงปานกลาง	*67 %*	*600 วัตต์*
ปานกลาง	*50 %*	*450 วัตต์*
ต่ำปานกลาง	*33 %*	*300 วัตต์*
ละลายน้ำแข็ง	*20 %*	*180 วัตต์*
ต่ำ	*11 %*	*100 วัตต์*

เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง	*ลดลง*
ระดับพลังงานต่ำ	*เพิ่มขึ้น*

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

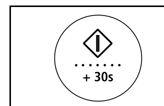
- *ตรวจดูอาหาร*
- *พลิกด้านหรือคนอาหาร*
- *พักอาหาร*

ในการหยุดการอบอาหาร...	ให้ทำดังนี้...
ชั่วคราว	*เปิดประตู* *ผลลัพธ์:* *การอบจะหยุดลง* *หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม* **Start**( )
โดยสิ้นเชิง	*กดปุ่ม* **Stop**( ) *ผลลัพธ์:* *การอบจะหยุดลง* *หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม* **Stop**( ) *อีกครั้ง*

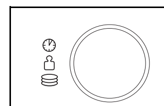
การปรับเวลาอบอาหาร

คุณจะพบว่า ในการใช้เตาไมโครเวฟ คุณจะต้องปรับเวลาอบอาหารเล็กน้อย ตามลักษณะของอาหาร และรสนิยมของคุณ เช่นเดียวกับการอบแบบธรรมดา คุณสามารถ:

- *ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ*
- *เพิ่มหรือลดเวลาอบ*



1. *ในการเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม* **+30s**( ) *เพื่อเพิ่มเวลาในการปรุงครั้งละ 30 วินาที*
   - *ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาสามนาที ให้กดปุ่ม* **+30s**( ) *หกครั้ง*



2. *ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาปรุงด้วยการหมุน* **ปุ่มหมุน** *ไปทางซ้ายหรือขวา*

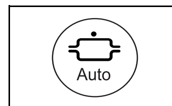
TH

การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ

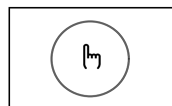
โปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติ ( ) ห้าแบบมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารด้วยการหมุนปุ่มหมุน


โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

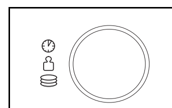
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



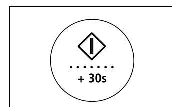
1. *กดปุ่มปรุงอาหารอัตโนมัติ (**Auto Cook**)*
   ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



2. *เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มเลือก (**Select**) โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ*
   ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ



3. *เลือกขนาดของอาหารที่ปรุงด้วยการหมุน* **ปุ่มหมุน**
   ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



4. *กดปุ่ม **Start** ( )*
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   - *เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง*

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมปรุงอาหารต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรม 1, 4 และ 5 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น
โปรแกรม 3 จะใช้การปรุงแบบผสมระหว่างไมโครเวฟและการย่าง โปรแกรม 2 จะใช้ไมโครเวฟและความร้อน

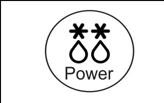
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
	อาหารปรุงสำเร็จ *(แช่เย็น)*	*0.3-0.35 กก.* *0.4-0.45 กก.* *0.5-0.55 กก.*	*3 นาที*	*วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารที่มีส่วนประกอบสามอย่าง* *(เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)*
	พิซซ่าแช่แข็ง	*0.3-0.4 กก.* *0.45-0.55 กก.* *0.6-0.7 กก.*	-	*วางพิซซ่าแช่แข็งหนึ่งแผ่น (-18°C) บนตะแกรงแบบต่ำ วางพิซซ่าสองแผ่น บนตะแกรงแบบต่ำและแบบสูงอย่างละแผ่น*
	ไก่เป็นชิ้น	*0.2-0.3 กก.* *(1 ชิ้น)* *0.4-0.5 กก.* *(2 ชิ้น)* *0.6-0.7 กก.* *(3 ชิ้น)* *0.8-0.9 กก.* *(3 – 4 ชิ้น)*	*2 - 3 นาที*	*ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นไก่ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านหนังไก่อยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน*
	ผักสด	*0.2-0.25 กก.* *0.3-0.35 กก.* *0.4-0.45 กก.* *0.5-0.55 กก.* *0.6-0.65 กก.* *0.7-0.75 กก.*	*2 -3 นาที*	*ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะปรุงอาหาร 200-250 กรัม เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 300-450 กรัม และ 60-75 มล.* *(4-5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 500-750 กรัม คนหลังจากปรุง หากอบมากกว่าที่ระบุไว้ ให้คนระหว่างการอบด้วย*
	มันฝรั่งปอกเปลือก	*0.3-0.35 กก.* *0.4-0.45 กก.* *0.5-0.55 กก.* *0.6-0.65 กก.* *0.7-0.75 กก.*	*2 -3 นาที*	*ชั่งมันฝรั่งหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว* *ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด* *เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบมันฝรั่ง 300-450 กรัม เติมน้ำ 60 มล. (4 ช้อนโต๊ะ) สำหรับมันฝรั่ง 500-750 กรัม*

TH

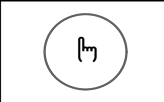
คุณสมบัติการละลายน้ำแข็ง ( ) ช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง เค้ก หรือผลไม้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

☛ โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

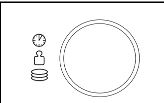
เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



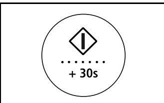
1. กดปุ่มละลายน้ำแข็ง (**Power Defrost**)
ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



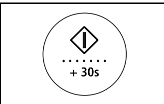
2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มเลือก (**Select**) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ
ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ



3. เลือกน้ำหนักอาหารโดยหมุน **ปุ่มหมุน**
ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



4. กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**)
ผลลัพธ์:
- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร



5. กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**) อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งต่อจนเสร็จ
ผลลัพธ์: เมื่อปรุงเสร็จ เตาจะส่งเสียงเตือนและข้อความ "0" จะกะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

☛ คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน ในการนี้ ให้เลือกไมโครเวฟโดยใช้พลังงาน 180 W. โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การละลายน้ำแข็ง" ที่ หน้า 23

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานกระเบื้อง

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
	เนื้อ	0.2~2 กก.	20 -90 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ก เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
	เป็ดหรือไก่	0.2~2 กก.	20 -90 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
	ปลา	0.2~2 กก.	20 -60 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น
	ขนมปัง/เค้ก	0.12~1 กก.	10 -60 นาที	วางขนมปังหรือเค้กบนกระดาษเช็ดปาก และกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน (เตาอบจะยังคงทำงาน และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต
	ผลไม้	0.1~0.6 กก.	5 -20 นาที	วางผลไม้ให้กระจายทั่วกันในจานแก้วแบบแบน หรือใช้จานกระเบื้องก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท

TH

โดยทั่วไปแล้วการทำอาหารในเตาไมโครเวฟ โดยใช้การย่างหรือพลังงานไมโครเวฟในโหมดการย่าง/การอบด้วยความร้อน ด้านล่างของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ามักจะนิ่มเกินไป การใช้จานรองของ Samsung จะช่วยทำให้อาหารประเภทนี้กรอบเช่นเดิม
จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย



ก่อนที่จะใช้จานรอง โปรดอุ่นจานให้ร้อนโดยเลือกการทำงานแบบผสมเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที

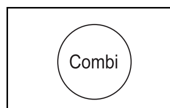
- *การทำงานแบบผสมโดยใช้การอบด้วยความร้อน (220°C) ร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์)*
- *การทำงานแบบผสมโดยใช้การย่างร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 300 วัตต์)*
- *โปรดดูที่ หน้า 17*

1. *อุ่นจานรองให้ร้อน ตามที่อธิบายข้างต้น*
- *ใช้ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา เนื่องจากจานรองนี้จะร้อนมาก*

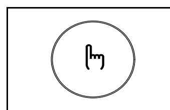
2. *ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน*

3. *วางอาหารบนจานรอง*
- *โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)*

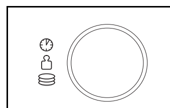
4. *วางจานรองบนจานหมุนของเตาไมโครเวฟ*
- *ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด*



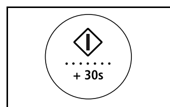
5. *กดปุ่มผสม* **(Combi)**
ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



6. *เลือกโหมดผสมที่เหมาะสม โดยกดปุ่มเลือก* **(Select** *)*
ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ

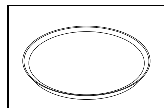


7. *กำหนดเวลาปรุงอาหาร โดยหมุน* **ปุ่มหมุน**
จนเครื่องแสดงเวลาการปรุงอาหารที่เหมาะสม
ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



8. *กดปุ่มเริ่มต้น* **(Start** *)*
ผลลัพธ์: *การอบจะเริ่มต้น*
- *เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง*

วิธีทำความสะอาดจานรอง



วิธีทำความสะอาดจานรองที่ดีที่สุดคือ การล้างด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

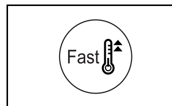


เนื่องจากจานรองมีผิวหน้าชั้นบนเป็น Teflon หากคุณใช้งานไม่ถูกต้อง อาจเกิดความเสียหายขึ้นได้

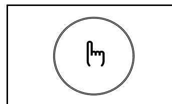
- *ห้ามหั่นหรือตัดอาหารบนจานรอง ให้นำอาหารออกจากจานรองก่อนที่จะตัดหรือหั่นเสมอ*
- *กลับอาหารด้วยตะหลิวหรือที่คีบที่ทำจากพลาสติกหรือไม้*

การอุ่นเตาอบแบบเร็วอัตโนมัติ

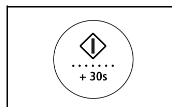
สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ



1. *กดปุ่มอุ่นเตาอบแบบเร็วอัตโนมัติ* **(Auto Fast Preheat** Fast *)*
   ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



2. *กดปุ่มเลือก* **(Select** *) ซ้ำ ๆ เพื่อเลือกอุณหภูมิ*
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   250°C(อุณหภูมิ)
   ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



3. *กดปุ่มเริ่มต้น* **Start** *( )*
   ผลลัพธ์: เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด
   - *เมื่อร้อนได้ที่แล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง และจะรักษาอุณหภูมิไว้ 10 นาที*
   - *หลังจาก 10 นาที จะมีเสียงเตือน 4 ครั้งและเครื่องจะหยุดทำงาน*

เมื่ออุณหภูมิภายในถึงขีดที่กำหนดไว้ เตาอบจะส่งเสียงเตือน 6 ครั้ง ขณะที่เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที

หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิปัจจุบันของเตาอบ ให้กดปุ่มอุ่นเตาอบแบบเร็วอัตโนมัติ **(Auto Fast Preheat** Fast *)*

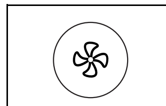
การอบอาหารด้วยความร้อน

การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40° C ถึง 250° C ในระดับที่ตั้งค่าไว้แล้ว 8 ระดับ เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

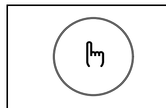


หากคุณต้องการอุ่นเตาอบแบบเร็วอัตโนมัติ
- *โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด*
- *คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน*

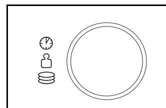
ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และจานหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรงแบบต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน



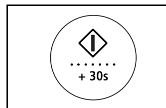
1. *กดปุ่ม* **Convection** *( )*
   ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



2. *กดปุ่ม* **Select** *( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ*
   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (อบด้วยความร้อน)
   250°C (อุณหภูมิ)
   ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ



3. *กำหนดเวลาปรุงอาหารโดยหมุน* **ปุ่มหมุน**
   ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



4. *กดปุ่มเริ่มต้น (***Start** *)*
   ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:
   - *เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง*



คุณสามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้ตลอดเวลา โดยกดปุ่มอุ่นเตาอบแบบเร็วอัตโนมัติ **(Auto Fast Preheat** Fast *)*

TH

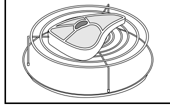
TH

การย่าง

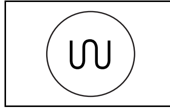
การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- ***โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด***
- ***คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน***

ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และตะแกรงอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง



1. *เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง*

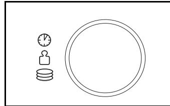


2. *กดปุ่มย่าง (**Grill** ⫙)*

ผลลัพธ์: *หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:*
⫙ *(การย่าง)*

ถัดไป: หมุนปุ่มที่กำลังกะพริบ

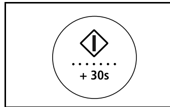
- *คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง*



3. *กำหนดเวลาในการย่างโดยหมุน* **ปุ่มหมุน**

- *เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที*

ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



4. *กดปุ่มเริ่มต้น (**Start** ◇)*

ผลลัพธ์: *เริ่มต้นการย่าง:*

◆ *เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง*

การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

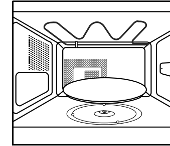
ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง

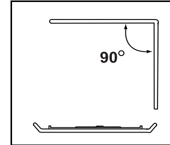
ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่ออบอาหารด้วยความร้อน ย่าง หรืออบโดยใช้ที่เสียบ โดยสามารถวางได้สองแบบ:

- ***ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการอบด้วยความร้อนและการย่าง***



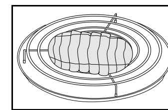
โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไปเมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง





ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง ...	ให้ทำดังนี้...
แนวตั้ง	◆ *ดึงขดลวดความร้อนลง* ◆ *ดันไปทางด้านหลังของเตาอบจนขนานกับผนังด้านหลัง*
ตำแหน่งแนวนอน *(การอบด้วยความร้อนและการย่าง)*	◆ *ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว* ◆ *ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนัง (ด้านบน) ของเตาอบ*

การเลือกอุปกรณ์เสริม



การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบด้วยความร้อน) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย



โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร *ที่ หน้า 19*

การปรุงแบบผสม

คุณสามารถปรุงอาหารแบบผสมพลังงานไมโครเวฟกับการย่างหรือการใช้ความร้อน เพื่อการปรุงอาหารให้เหลืองเกรียมอย่างรวดเร็ว

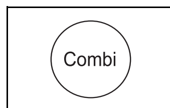


โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

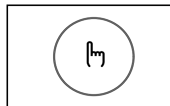
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

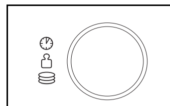
เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



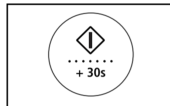
1. *กดปุ่มผสม* **(Combi)**
   ถัดไป: กดปุ่มที่กำลังกะพริบ



2. *เลือกโหมดผสมที่เหมาะสม โดยกดปุ่มเลือก* **(Select** *)*
   โปรดอ่านรายละเอียดจากตารางโหมดผสมและระดับพลังงานด้านล่าง
   ถัดไป: หมุนปุ่มที่กะพริบ



3. *กำหนดเวลาปรุงอาหารโดยหมุน* **ปุ่มหมุน**
   เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที
   ถัดไป: กดปุ่มที่กะพริบ



4. *กดปุ่ม* **Start** *( )*
   ผลลัพธ์:
   - *การอบแบบผสมจะเริ่มต้น*
   - *เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ "0" สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง*

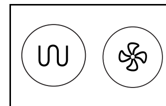
โหมด	ระดับพลังงาน
C 1	*ไมโครเวฟ (300w) + ย่าง*
C 2	*ไมโครเวฟ (180w) + ความร้อน (200°C)*
C 3	*ไมโครเวฟ (450w) + ความร้อน (200°C)*
C 4	*ไมโครเวฟ (600w) + ความร้อน (220°C)*

การล็อคเตาไมโครเวฟ

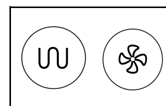
TH

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อค" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



1. *กดปุ่มย่าง* **(Grill)** *และความร้อน* **(Convection)** *พร้อมกัน (เป็นเวลาประมาณหนึ่งวินาที)*
   ผลลัพธ์:
   - *เตาอบจะถูกล็อค*
   - *เครื่องหมายต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น "***L***"*

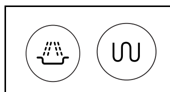


2. *กดปุ่มย่าง* **(Grill)** *และความร้อน* **(Convection)** *พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)*
   ผลลัพธ์: *คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ*

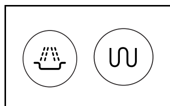
การปิดเสียงเตือน

TH

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. *กดปุ่มไมโครเวฟ* **(Microwave** *) และย่าง* **(Grill** *) พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)*
   ผลลัพธ์: *เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน*



2. *ในการเปิดเสียงเตือน ให้กดปุ่มไมโครเวฟ* **(Microwave** *) และย่าง* **(Grill** *) พร้อมกันอีกครั้ง (ประมาณหนึ่งวินาที)*
   ผลลัพธ์: *เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ*

ฟังก์ชันหยุดจานหมุนด้วยตนเอง

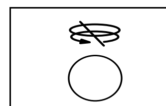
ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุน ( ) ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน (เฉพาะการปรุงอาหารด้วยตนเองเท่านั้น)



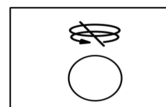
ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง

คำเตือน! *ห้ามอบจานหมุนเปล่า ๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา*

สาเหตุ: อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง



1. *กดปุ่ม* **เปิด/ปิดจานหมุน (Turntable On/Off** *)*
   ผลลัพธ์: *จานหมุนจะไม่ทำงาน*



2. *ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม* **เปิด/ปิดจานหมุน (Turntable On/Off** *( ) อีกครั้ง*
   ผลลัพธ์: *จานหมุนจะกลับมาทำงาน*



โปรดอย่ากดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน (Turntable On/Off** *) ระหว่างที่กำลังปรุงอาหาร ยกเลิกการปรุงอาหาร ก่อนที่จะกดปุ่ม* **เปิดปิดจานหมุน (Turntable On/Off** *)*

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	*สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป*
จานรอง	✓	*ห้ามอุ่นร้อนนานเกิน 8 นาที*
กระเบื้องและดินเผา	✓	*กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ*
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	*อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้*
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• *ถ้วยโฟม*	✓	*สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้ละลาย*
• *ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์*	✗	*อาจติดไฟ*
• *กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ*	✗	*อาจเกิดประกายไฟ*
เครื่องแก้ว		
• *ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร*	✓	*ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ*
• *เครื่องแก้วบาง*	✓	*สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที*
• *โถแก้ว*	✓	*ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น*
โลหะ		
• *จาน*	✗	*อาจเกิดประกายหรือติดไฟ*
• *ลวดสำหรับมัดปากถุง*	✗	
กระดาษ		
• *จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ*	✓	*สำหรับการอบเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป*
• *กระดาษรีไซเคิล*	✗	*อาจเกิดประกายไฟ*
พลาสติก		
• *ภาชนะ*	✓	*โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง โปรดอย่าใช้พลาสติกแบบเมลามีน*
• *ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร*	✓	*สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย*
• *ถุงแช่แข็ง*	✓✗	*เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อนถ้าจำเป็นต้องใช้*
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	*สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น*

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่เหมาะสม

TH

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิคและคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้ เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด – โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	0.15 กก.	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	0.3 กก.	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	0.3 กก.	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	0.3 กก.	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	0.3 กก.	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน)	0.3 กก.	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	0.25 กก. 0.37 กก.	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	0.25 กก. 0.37 กก.	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	0.25 กก.	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	0.25 กก.	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	0.25 กก.	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำเย็น 1000 มล.

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: *ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า*

ผักสดควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	0.25 กก. 0.5 กก.	4½-5 7-8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	0.25 กก.	6-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	0.25 กก.	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	0.25 กก. 0.5 กก.	5-5½ 7½-8½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
Courgettes	0.25 กก.	4-4½	3	ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	0.25 กก.	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	0.25 กก.	4-4½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	0.12 กก. 0.12 กก.	1½-2 2½-3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	0.25 กก.	5-5½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	0.25 กก.	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	0.25 กก. 0.5 กก.	4-5 7-8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	0.25 กก.	5½-6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือหลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางประเภทสามารถอุ่นด้วยความร้อน 900 วัตต์ แต่บางประเภทควรใช้ความร้อน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง

โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อน ถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

TH

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:
เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ควรอยู่ระหว่าง 30-40°C
นมสำหรับทารก:
เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37°C
หมายเหตุ:
โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันอาหารร้อนลวก
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	0.19 กก.	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	0.19 กก.	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	0.1 กก. 0.2 กก.	300 วัตต์	30 – 40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (ชา กาแฟ และน้ำ)	0.15 กก. (1 ถ้วย) 0.3 กก. (2 ถ้วย) 0.4 กก. (3 ถ้วย) 0.6 กก. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา หนึ่งถ้วย ให้วางตรงกลาง 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน 3 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	0.25 กก. 0.35 กก. 0.45 กก. 0.55 กก.	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	0.35 กก.	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	0.35 กก.	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	0.35 กก.	600 วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	0.35 กก. 0.45 กก. 0.55 กก.	600 วัตต์	4½ -5½ 5½-6½ 6½-7½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	0.4 กก.	600 วัตต์	6-7	1-2	ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน

TH

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	0.25 กก. 0.5 กก.	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	0.25 กก.	7-8		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	0.5 กก. (2 ชิ้น)	12-14	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1.2 กก.	28-32		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา /	0.2 กก.	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลาทั้งตัว	0.4 กก.	11-13		
ผลไม้				
เบอรี่	0.3 กก.	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณ ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น 0.25 กก.	1-1½ 2½-3 4-4½	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้ง (เหมือนหอคอย) บนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	0.5 กก.	7-9		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์)				

TH

การย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว

ภาชนะสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟ + ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการปรุงแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มิฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้ คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่สอง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 0.25 กก.)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	0.2 กก. (2 ชิ้น) 0.4 กก. (4 ชิ้น)	300W + ย่าง	4-5 5½-6½	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังมะเขือเทศ-ชีส	4 ชิ้น (0.3 กก.)	300W + ย่าง	4½-5½	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แอปเปิลอบ	2 ผล (0.4 กก.) 4 ผล (0.8 กก.)	300W + ย่าง	6½-7½ 11-13	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบาง ๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ

TH

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด (ต่อ)

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ไก่เป็นชิ้น	0.5 กก. (2 ชิ้น) 0.9 กก. (3 – 4 ชิ้น)	300W + ย่าง	10-11 12-13	9-10 11-12	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	0.4 กก. (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหาร เป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
สเต็ดหมู	0.4 กก. (2 ชิ้น)	MW +ย่าง	300W+ ย่าง 8-9	ย่างเท่านั้น 8-9	ทาน้ำมันและเครื่องเทศที่ชิ้นสเต็ด วางเป็นวงกลมบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
ปลาย่าง	0.4-0.5 กก.	300W + ย่าง	6-7	7-8	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:

ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่น ๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:

คุณสามารถทำขนมกรอบเช่นบิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้ผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ

การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+ความร้อน:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปองจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับขนมปังก้อน ขนมปังและเค้ก

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (โรล) ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	4 - 6 ชิ้น (ประมาณชิ้นละ 0.05 กก.)	ใช้ความร้อนเท่านั้น 180°C	2-3	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มาร์เบิลเค้ก/ เลมอนเค้ก (แป้งสด)	0.7 กก.	180 W +220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	24-26	ใส่แป้งเค้กในถาดอบแก้วหรือโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
พัฟพาสทรีสอดไส้ (แช่เย็น)	0.25 กก. (5 ชิ้น)	ใช้ความร้อนเท่านั้น 220°C	15-20	ยัดไส้พัฟพาสทรีสดด้วย แฮม ไส้กรอก ชีส หรือผัก เป็นต้น จากนั้นวางเป็นวงกลมบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง
มัฟฟิน (แป้งสด)	6 x 70 กรัม (0.4-0.45 กก.)	180 W + 200°C	14-16	ใส่แป้งสดในจานมัฟฟินกระเบื้องให้เท่ากันสำหรับมัฟฟินขนาดกลาง 6 ชิ้น หรือใช้จานไพเร็กซ์แบบกลมขนาดเล็ก 6 ใบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหาร 5 นาที

TH

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารแช่แข็ง เช่นขนมปังก้อน ขนมปัง เค้ก และเพสทรี

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
บาเกต์ / ขนมปังกระเทียม (ยังไม่อบ)	0.2-0.25 กก. (1 ชิ้น)	180 W + 200°C	6-7	วางบาเกต์แช่แข็งบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับพิซซ่า พาสต้า ชิปส์และนักเก็ตแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
พาสต้า (ลาซาญญ่าหรือแคนเนลโลนี)	0.4 กก.	450 W + 200°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	20-22	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางลาซาญญ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที
พาสต้า (มักกะโรนีทอร์เทลลินี)	0.4 กก.	450 W + 200°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	16-18	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที
เนื้อไก่แช่แข็ง	0.25 กก.	450 W + 200°C	6½-7½	วางนักเก็ตบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากอบแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 2 - 3 นาที

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต

ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ คนหลังการอบ

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)

ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนน้ำตาล/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้วที่มีขนาดเหมาะสม และมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ ใส่ลงในขวดแยม ที่มีฝาปิดสนิท พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาด พอเหมาะและมีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์ พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

TH

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***


ทุกครั้ง *โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท*


การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. *ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง*
2. *ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง*
3. *เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที*
4. *ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ*

✉ **ห้าม** *ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ* **ห้าม** *ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่*

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

✉ *ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น*

✉ *คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหาร ตะแกรงนึ่ง และเตาอบ จะไม่ระบุว่าให้ใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ*

TH

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- *บานพับเสียหาย*
- *ซีลสึกกร่อน*
- *โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ*

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** *กอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย*

- *ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง*
- *ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้*

✉ *หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง*

- **สาเหตุ:** ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

รายละเอียดด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

การจ่ายไฟ	*220V ~ 50 Hz AC*
การใช้พลังงาน *พลังงานสูงสุด* *ไมโครเวฟ* *ย่าง (ขดลวดความร้อน)* *ความร้อน (ขดลวดความร้อน)*	 *3100 วัตต์* *1400 วัตต์* *1300 วัตต์* *1700 วัตต์*
กำลังไฟฟ้า	*100 W / 900 W - 6 ระดับ (IEC-705)*
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	*2450 MHz*
ขนาด *(กว้าง x ลึก x สูง)* *ด้านนอก* *ช่องของเตาอบ*	 *522 x 539 x 312 มม.* *355 x 380.6 x 234 มม.*
ปริมาตร	*32 ลิตร*
น้ำหนัก *สุทธิ* *พร้อมบรรจุภัณฑ์*	 *21.0 กก. โดยประมาณ* *23.5 กก. โดยประมาณ*


SAMSUNG
ELECTRONICS